

Hohe Börde



4. Ausgabe

12. August 2009

„Heimatgenüsse, die runter- geh'n wie Öl“

heißt das Motto im Holunder-Kontor zum diesjährigen Tag der Regionen. Die wertvollen Öle heimischer Pflanzen stehen dabei im Mittelpunkt. Gemeinsam mit anderen Partnern veranstaltet der Verein Holunder-BUND e. V. am 3. Oktober von 11.00 bis 18.00 Uhr den Kräuter-Öl-Gewürzmarkt.

Schon seit Alters her - sozusagen seit biblischen Zeiten - schätzen die Menschen die wohltuende und heilende Wirkung pflanzlicher Öle. Die Bibel erwähnt an über 500 Stellen dreißig verschiedene Pflanzenarten, aus denen Öle und Balsame hergestellt wurden. Pflanzenöle galten vor allem als natürliche Heilmittel, die harmonisierend auf Körper, Geist und Seele wirken und zum Wohlbefinden der Menschen beitragen. Die wertvollen Öle unserer heimischen Pflanzen sind ein Schatz, der direkt vor der Haustür liegt. Zunächst sind da die kostbaren Samenöle, die aus den Kernen der Holunderbeere, der schwarzen Johannisbeere oder der Sanddornbeere gewonnen werden. Sie sind angenehm und schützend für unsere Haut und eignen sich hervorragend für entspannende Massagen. Miriam Mucheyer aus Schackensleben ist Spezialistin und Fachfrau auf diesem Gebiet. Sie wird an diesem Tag im Holunder-Kontor vor Ort

sein, und mit ihrem Wissen und Können den Gästen mit vielen Tipps zur Verfügung stehen. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis hingegen sind die kaltgepressten Kräuteröl-Raritäten von Rainer Piela. Seine Ölmühle in Sommerschenburg stellt naturbelassene Kräuter- und Gewürzöle in einem besonders schonenden Pressverfahren her. Der erfindungsreiche Ölmüller hat ein Verfahren entwickelt, um aus heimischen Kräuter- und Gewürzpflanzen, wie Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum, Bärlauch und Rucola, die so genannten Direktöle herzustellen. Diese Kräuteröle zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma aus. Davon können sich die Gäste an der Kräuteröl-Theke überzeugen.

„Heimatgenüsse - geh'n runter wie Öl“ heißt es auch bei den Holunder-Gourmets. Der Kochklub präsentiert Köstliches und zeigt damit, wie sich mit Sommerschenburger Basilikum-, Bohnenkraut- oder Rucola-Öl die Küche verfeinern lässt. Altes Wissen und moderne Erkenntnisse zu nutzen, das ist auch das Credo der Gewürz- und Naturkräuter-Anbauer in Aschersleben. Regional erzeugte Ware spart Transportwege. Aber wer weiß schon, das in Aschersleben sich das größte zusammenhängende Majoran-Anbaugebiet Europas befindet? Die MAWEA GmbH wird auch im Oktober zu Gast im Holunder-Kontor sein. Ihre auserlesenen Kräuter- und Gewürzsortimente können erworben werden.

Zu guter Letzt noch ein Geheimitipp für Kaninchenzüchter: bei der Pressung der Direktöle entsteht der so genannte Presskuchen, ein begehrtes Kaninchenfutter, das jedes Fell zum Glänzen bringt.

